



Magische Torte

6	Eigelb	6	Eiweiß
250g	Margarine	200g	Kokosfett
250g	Zucker	6 EL	Puderzucker
200g	Saure Sahne	1 Prise	Salz
300g	Mehl		
30g	Bachkakao		
1 TL	Natron		
1-2 EL	gemahlener Kaffee		

Die Eigelb mit der zimmerwarmen Margarine und dem Zucker kräftig verrühren; das Mehl und das Natron mischen; die Saure Sahne, das Mehl-Natron-Gemisch und den Kakao zu den bisherigen Zutaten geben und zu einem einheitlichen Teig verrühren.

Eine mittlere bis große Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und bei ca. 170°C Umluft, ca. 40 – 50 min. backen; mit der Stäbchenprobe testen, ob der Boden fertig ist. Die Springform aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Das Kokosfett in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eiweiß mit dem Puderzucker und einer Prise Salz steif aufschlagen. Das geschmolzene Kokosfett nach und nach vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Creme auf dem Boden verteilen und die Torte mit gemahlenem Kaffee bestreuen. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen; am nächsten Tag aus der Springform lösen - die braune Farbe des Kaffees hat sich wie durch Zauberhand verändert.

